



LES PLUS PRODUIT

- Conforme à la recommandation du GEMRCN* :
Fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Facile et rapide à préparer
- Noix de coco râpée incluse
- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Moelleux Coco.

Mode d'emploi : délayer la préparation et la noix de coco dans l'eau. Mélanger pendant 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Verser l'appareil dans un bac gastro préalablement beurré. Cuire au four chaud (180°C) pendant 30 à 35 minutes.

Dosage : 740g de préparation + 100g de noix de coco / 500ml d'eau

1480g de préparation (le sachet) + 200g de noix de coco (le sachet) / 1L d'eau

Rendement : 21 portions (pour 740g)

42 portions (pour 1480g)

Liste d'ingrédients : Préparation pour moelleux coco (1480g) : sucre, farine de BLE, LAIT écrémé en poudre, graisse de palme, ŒUF, poudres à lever (diphosphates, carbonate acide de sodium), amidon modifié (pomme de terre), LACTOSE, émulsifiants (E471, E472a, E472b, E472e), maltodextrine (maïs), protéines de LAIT, arômes. Noix de coco râpée (200g).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : **GLUTEN-BLE, ŒUF, LAIT-LACTOSE.**
- peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de moelleux coco préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion de 60 g de moelleux coco préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1900 kJ / 460 kcal	1300 kJ / 310 kcal	760 kJ / 190 kcal	10
Graisses	16 g	11 g	6 g	9
- dont acides gras saturés	11 g	8 g	4,5 g	23
Glucides	70 g	46 g	28 g	10
- dont sucres	43 g	29 g	17 g	19
Fibres alimentaires	3,0 g	2,0 g	1 g	NA
Protéines	9 g	6 g	3,5 g	7
Sel	1,1 g	0,75 g	0,45 g	8

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

Le Moelleux Coco ALSA permet de préparer 42 portions d'environ 60g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN* pour les pâtisseries.

Le Moelleux Coco ALSA contient moins de 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une **fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.**

*GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



Moelleux Coco

ALSA

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien refermer le sachet et conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 48h.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8712566412358	ALSA MOELLEUX COCO 1.68KG						1,680	1,708	100,00	150,00	225,00	3,375
CARTON	8712566991761	6				UC/Cart	10,080	10,609	318,00	241,00	317,00	24,294	
COUCHE	8712566412365	12	CARTON	72		UC/Che	120,960	127,308	1200,00	800,00	317,00	304,320	
PALETTE	8712566412372	3	COUCHE	36	CARTON	216	UC/Pal	362,880	406,924	1200,00	800,00	1101,00	1,057

Nomenclature douanière : 18069090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Décembre 2014, n° 19917601, rédigée par le service Qualité